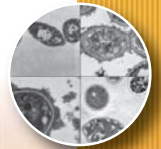




Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada



Un kimchi coréen fait au Canada

Le kimchi est aux Coréens ce que la pomme de terre est aux Canadiens. Le kimchi est un plat d'accompagnement épicé, généralement fait à base de chou chinois, de radis daïkon ou de concombre, auquel on ajoute de la poudre de piment, de l'ail, du gingembre et de la pâte de crevette. Tous ces ingrédients subissent ensuite une fermentation partielle. Bien qu'il existe plus de 20 types différents de kimchi, la saveur très épicée et légèrement acidulée demeure la norme.

On attribue la popularité du kimchi à sa saveur unique et à sa fermentation. Cet aliment riche en vitamines et en protéines est considéré par plusieurs comme un aliment fonctionnel, c'est-à-dire un aliment qui possède des propriétés bénéfiques pour la santé. Dans un article du *Toronto Sun* de 2002, on mentionnait que les résidents de Toronto originaires de la Corée attribuaient leur résistance au SRAS (syndrome respiratoire aigu sévère) à leur consommation quotidienne de kimchi. L'augmentation de la demande de kimchi à l'échelle mondiale témoigne de sa popularité grandissante. En 2004, les exportations de kimchi coréen atteignaient \$102,7 millions de dollars américains.

Le kimchi ne se conserve toutefois qu'environ un mois. Les Coréens l'aiment peu acidulé et le consomment avant que le processus de fermentation ne soit complété. Des

laboratoires de recherche ont tenté de prolonger sa durée de vie tout en gardant les caractéristiques de saveurs intactes; une université du kimchi a même vu le jour en Corée. À la suite de ses travaux sur les légumes fermentés, une équipe de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, à Saint-Hyacinthe, s'est penchée sur la question. L'équipe, menée par Tony Savard, a découvert un ferment mixte (cocktail de bactéries fermentaires et de levures) qui assure une fermentation contrôlée et permet une durée de vie supérieure à un an, et ce, sans pasteurisation ni agent de conservation. De plus, la technique permettra de reproduire le même goût d'une année à l'autre. Le procédé sera utilisé pour la production à l'échelle industrielle et des études sensorielles ont été réalisées pour découvrir ce que préféraient les consommateurs. Ce kimchi est produit industriellement depuis l'automne 2005.

Pour obtenir plus de détails, communiquez avec :

Tony Savard, Ph.D., Chercheur scientifique

Centre de recherche et de développement sur les aliments
Agriculture et Agroalimentaire Canada
3600, boulevard Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe, QC Canada J2S 8E3
Téléphone : 450-768-3325
Site web : www.agr.gc.ca/centrederecherche/sthyacinthe



© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2007

No. de catalogue A52-129/2007F-PDF
ISBN 978-1-100-90054-4
No. AAC 10251F

Also available in English under the title : *Korean kimchi made in Canada*



SCPS (G. Lessard)

Canada